

Миксер планетарный объемом 30 литров

Apach Bakery Line APL30

Основные характеристики

Объем дежи	30 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 110 до 420 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	1.13 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	870 мм
Высота	1450 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Вес (с упаковкой)	185 кг
Цвет	белый
Страна-производитель	Италия

Описание

Напольный планетарный миксер [Apach Bakery Line APL30](#) предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная решетка из нержавеющей стали. В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

Промышленный асинхронный трехфазный двигатель
Электронный регулятор скорости с инвертором
Подъем дежи при помощи рычага

Дополнительные характеристики:

Скорость вращения насадки:
Вокруг дежи: от 40 до 150 об/мин.
Вокруг своей оси: от 110 до 420 об/мин.
Габариты в упаковке: 830x970x1550 мм

